

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. Bahan baku pembuatan terigu di PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills adalah gandum yang diimpor dari beberapa negara penghasil gandum, seperti Australia, Kanada, dan Amerika.
- b. Proses produksi terigu di PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills meliputi penerimaan (*unloading*) gandum, penyimpanan gandum, pembersihan gandum, penambahan air (*conditioning*), penggilingan (*milling*), dan pengemasan (*packing*).
- c. Pengemas yang digunakan untuk setiap produk berbeda-beda, contohnya adalah *calico*, PP (*polypropylene*), kemasan *multilayer*, dan *paper bag*.
- d. Produk utama PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills adalah terigu dan hasil sampingnya berupa *bran*, *germ*, *pollard*, *fine bran*, IF (*Industrial Flour*), dan *pellet*.
- e. Sanitasi yang dilakukan PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills meliputi sanitasi bahan baku, bangunan, halaman-lingkungan pabrik, mesin dan peralatan, dan pekerja.
- f. Pengawasan mutu di PT. ISM Bogasari Flour Mills meliputi pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan produk akhir.
- g. Limbah yang terdapat di PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills adalah limbah padat berupa karung bekas serta hasil samping dari proses penggilingan terigu yang selanjutnya akan diolah menjadi *by product*.

13.2. Saran

Perusahaan dapat lebih meningkatkan kinerja *Pest Control* terutama pada area gudang sehingga meminimalkan potensi kontaminasi tikus yang akan mencemari terigu yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariestiani. 2012. *Permeabilitas Uap Air dari Film/Plastik*. <https://ariestiani.files.wordpress.com/2012/05/lap-permeabilitas-anni1.doc> (17 Mei 2015)
- Briggle, L.W. 1980. *Origin and Botany of Wheat*. Switzerland: CIBA-Geigy Ltd.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Budi, R.S. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Pangan, *J. Sains Materi Indonesia*. 1:15-22.
- Buhler. 2015a. *Cyclone Separator MGXE/MGXG*. <http://www.buhlergroup.com/global/en/products/cyclone-separator-mgxemgxg.htm#UzIvF4VBpSM>. (9 Maret 2014).
- Buhler. 2015b. *Moisture Control*. <http://www.buhlergroup.com/global/en/products/moisture-control-unit-myfd-and-water-proportioning-unit-mozg.htm#UzI1goVBpSM>. (9 Maret 2014).
- Carterday. 2013. *Disc Cylinder Separator*. <http://www.carterday.com/agribusiness/products/length-grading/disc-cylinder-separators/> (15 Januari 2015).
- Chronos Richardson. 2012a. *Bagging Carousels for Open-Mouth Bags*. Germany: Chronos Richardson System GmbH.
- Chronos Richardson. 2012b. *Chrono-Weigh APW*. Germany: Chronos Richardson System GmbH.
- CV Sinar Jaya Abadi. 2012. *Palet Plastik Baru*. http://paletplastiksja.com/img_galeri/503570pallet_plastik_baru_sinar_jaya_abadi_2.jpg (22 April 2014)
- FWP Matthews Ltd. 2011. *Milling Process*. www.fwpmatthews.co.uk/about/milling-process/ (19 Januari 2015)
- Gabriel, J.F. 2001. *Fisika Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Hipokrates.
- Garrison, R. H. 1998. *Managerial Accounting: Concepts for Planning, Control and Decision Making*. Illinois: Business Publications, Inc.

- Haas, N. C. 2011. Optimizing Wheat Blends for Customer Value Creation: A Special Case of Solvent Retention Capacity, *Ph.D Thesis*, Kansas State University, Kansas.
- Handoko, T. H. 1992. *Manajemen*. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- Hariyadi, P. 2008. *Fenomena Starch Damage dalam Produk Bakery*. <http://foodreview.co.id/preview.php?view2&id=175#.VVi7iS4nKD> A (17 Mei 2015)
- Hayt W.H., J.E. Kemmerly, dan S.M. Durbin. 2005. *Rangkaian Listrik Edisi Keenam*. Jakarta: Erlangga.
- Indopol. 2012. *Chain Conveyor*. <http://www.indopol.com/html/chainconveyors.html> (15 Januari 2015).
- International Combustion Technic. 2012. *Burner*. Singapore: International Combustion Technic Pte Ltd.
- Juliano, B.O. 1993. *Rice in Human Nutrition*. Rome: FAO and INPhO, dapat diakses di www.fao.org/docrep/t0567e/T0567E0d.htm (16 Januari 2015)
- Han, Jun H. 2005. *Innovations in Food Packaging*. Elsevier Ltd.
- Kansas Farm Bureau. 2012. *Wheat Fun Fact Sheet*. www.kfb.org/Assets/uploads/kaileypdfs/WheatFunFactGuide.pdf (16 Januari 2015)
- Kulp, K. and J. G. Ponte, Jr (Eds.). 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology, Second Edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Mannulang, M. 1993. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas-IPB.
- Mujiarto, I. 2005. *Sifat Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif*. Semarang: AMNI.
- Ocrim. 2015a. *Milling*. http://www.ocrim.com/istitutional/index.php?option=com_content&view=article&id=35&Itemid=46&lang=en (15 Januari 2015).
- Ocrim. 2015b. *Precleaning and Cleaning*. http://www.ocrim.com/istitutional/index.php?option=com_content&view=article&id=34&Itemid=44&lang=en (15 Januari 2015).

- Ocrim. 2015c. *Transport of Finished Products and Auxiliary Equipment*. http://www.ocrim.com/istitutional/index.php?option=com_content&view=article&id=41&Itemid=54&lang=en (15 Januari 2015).
- Pangera, A dan Dony, A. 2005. *Sistem Operasi*. Yogyakarta: Andi Offset
- Potui, A. 2014. *Forklift*. <http://www.chlforklift.blogspot.com/2014/05/harga-dan-spesifikasi-forklift-4-5-ton.html> (22 April 2015)
- Pratama, F. 2014. *Tepung Terigu, Different Flour for Different Product*. <http://tepungteriguanda.blogspot.com/p/blog-page.html> (17 Mei 2015).
- PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills. 2011. *Seputar Tepung Terigu*. www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx/ (19 Januari 2015)
- Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Rollindodayasakti. 2012. *Conveyor*. <http://www.rollindodayasakti.com/?rollindo=3&idc=1#belt-conveyor> (15 Januari 2015).
- Sari, F., A. Harry dan Maulida. 2013. Pengaruh Penggunaan Larutan Alkali pada Kekuatan Tarik dan Uji Degradasi Komposit Polipropilena Bekas Berpengisi Serbuk Serabut Kelapa, *J. Teknik Kimia*. 2 (1):15-16.
- Sarkar, A. K. 2003. Grain-Milling Operations (dalam *Handbook of Postharvest Technology*, A. Chakraverty, A. S. Mujumdar, G. S. V. Raghavan, and H. S. Ramaswamy, Eds.), New York: Marcel Dekker, Inc., 262-264.
- Smith, P. G. 2011. *Introduction to Food Process Engineering Second Edition*. New York: Springer.
- Suyitno. 1983. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- U.S. Wheat Associates. 2011. Soft and Hard Wheat Milling, *Handout*, 22nd IAOM – Middle East and Africa Hashemite Kingdom of Jordan, www.iaom-mea.com/images/file/Tech-01-USWA-IAOM%20Jordan-2011-Final.pdf (16 Januari 2015)
- Ulrich, G. D. 1984. *A Guide To Chemical Engineering Process Design and Economics*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

- Wati, N.L. 2012. Indentifikasi Karakteristik Lahan Berdasarkan Zona Agroekologi untuk Pewilayahan Tanaman Gandum (*Triticum aestivum* L.) Varietas Dewata di Kabupaten Semarang, *Skripsi*, Fakultas Pertanian dan Bisnis UKSW, Salatiga
- Wheat Foods Council. 2011. *A Kernel of Wheat*. www.wheatfoods.org/sites/default/files/atachments/kernel-wheat-how-flour-milled.pdf (16 Januari 2015)
- Z. Sramkova, E. Gregova, and E. Sturdik. 2009. Chemical Composition and Nutritional Quality of Wheat Grain, *Acta Chimica Slovaca*, Vol. 2, 1:115-138